DAL CIN spa

Betazina DC

Volumen y suavidad: afinar los vinos con *lias finas*

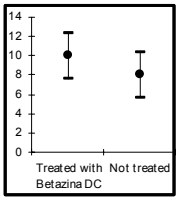
ACTIVIDAD Y APLICACION

Betazina DC es un preparado enzimático a base de **β-glucanasi**, que atacando sobre las paredes de la levadura permite la liberación de polisacáridos parietales, en particular las **manoproteínas.**

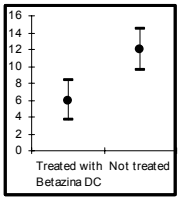
Durante la conservación de los vinos en *lías finas (**élevage sur lies**)* la levadura se somete a un proceso de autólisis que naturalmente lleva a la liberación de polisacáridos. **Betazina DC** permite acelerar tal autólisis obteniendo interesantes resultados organolépticos en un corto espacio de tiempo.

De hecho, los polisacáridos liberados, y en particular las manoproteínas, tienen un importante efecto desde el punto de vista organoléptico, incrementan las características de **grasas, volumen** y **cuerpo** de los vinos. Todo esto puede ser interesante tanto para obtener vinos blancos de gran suavidad y amplitud al gusto, como en vinos tintos por la **redondez** de los **taninos.** Estos polisacáridos juegan un papel importante incluso en el perfil aromático, aumentando la persistencia de las sensaciones olfativas. El tratamiento con **Betazina DC** permite liberar toda una serie de compuestos por parte de la levadura, que confieren gran complejidad aromática a los vinos afinados de esta manera.

Las manoproteínas resultantes en esta solución pueden mejorar **la estabilidad del color** en los vinos tintos y, de forma general, en la estabilidad tartárica y proteica.



perfume



gusto

Test de clasificación en chardonnay 2.000 (l).

El test define una escala de preferencias: el vino con puntuación menor es el preferido.

El perfume viene con una ligera preferencia con el tratado con Betazina DC, mientras al gusto, el vino tratado ha resultado netamente el preferido.

Con **Betazina DC** se puede obtener también una **clarificación y filtración más fácil.** En algunas situaciones los vinos pueden ser ricos en glucanos y substancias pécticas: vinos derivados de uvas afectadas por *Botrytis* o vinos de prensa. Estos dos tipos de coloides, de hecho, pueden frenar e impedir fácilmente una buena clarificación y llevar el vino de forma rápida a la colmatación durante la filtración. Entonces de una parte la actividad β-glucanásica degrada también los glucanos producidos por *Botrytis y,* de otra, la actividad pectolítica elimina los residuos de pectínas.

distribuidor exclusivo:

QUATER QUIMICA S.L.
Pol. Ind. Domenys II
Pza. Agora, 1 - Nave D 4
08720 Vilafranca del Penedès (B)
Tel. 93 819 91 07 - Fax 93 819 91 08
e-mail: quaqui@wanadoo.es

DAL CIN spa

Betazina DC

Volúmen y suavidad: afinar los vinos con *lias finas*

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Disolver **Betazina DC** en agua o vino en proporción 1:10, y adicionarlo al vino en remontaje para disolver de forma homogénea el producto.
Dosís: 3-5 gr./ hl. Tener en consideración las dosís superiores para los vinos tintos.
***Élevage sur lies*:** Al término de la fermentación alcohólica con un trasvase de posos, los residuos turbios serán dados esencialmente por *lías finas*. En este punto aplicar la enzima. Durante el tratamiento, efectuar 2 -3 remontajes a la semana, mantener alejado del contacto con el aire y mantener la temperatura del vino entorno a los 12-15ºC, para poder evitar la formación de olores anormales. Por el mismo motivo se aconseja retardar la aplicación de SO_2 varios días. El vino debe ser mantenido bajo control desde el punto de vista sensorial ya sea para evitar desviaciones desagradables o para definir la duración de contacto con las *lías*. Obtenido el resultado deseado, clarificar con Bentonita en alto poder desproteinizante (por ejemplo TOP GRAN® DC) y trasvasar.
Dificultad de clarificación y filtración: agregar la enzima justo después de la fermentación alcohólica o desde el mismo instante en el que aparezca la complicación. Considerar, de todas formas que son necesarios almenos 10 días para completar el tratamiento manteniendo la temperatura por encima de los 15ºC.

ENVASES

Paquetes de 250 gr. Conservar en lugar fresco y seco.

distribuidor exclusivo:

QUATER QUIMICA S.L.
Pol. Ind. Domenys II
Pza. Agora, 1 - Nave D 4
08720 Vilafranca del Penedès (B)
Tel. 93 819 91 07 - Fax 93 819 91 08
e-mail: quaqui@wanadoo.es